



TORRE A CENAIA
ANTICA TENUTA **PITTI**



PITTI SANGIOVESE

TOSCANA IGP
BIOLOGICO

UNA RIGOROSA SCELTA DELLE UVE E UNA VINIFICAZIONE IN PUREZZA CONFERISCONO A QUESTO SANGIOVESE UN COLORE ROSSO RUBINO E UN SAPORE ARMONICO E VELLUTATO CON UNA TANNICITÀ ELEGANTE.

DENOMINAZIONE
Sangiovese Toscana I.G.P.

ORIGINE
Torre a Cenaia Antica Tenuta Pitti, oggi proprietà della famiglia Coppini; Toscana.

VITIGNO
Sangiovese 100%.

VIGNETO
Podere Salimbeni e Podere del Bosco.

TERRENO
Medio impasto argilloso.

EPOCA DI VENDEMMIA
Prima decade di ottobre.

VINIFICAZIONE
Diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in vasche di cemento vetrificato per 15-20 giorni.

AFFINAMENTO
In vasche di cemento vetrificato per 12 mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
1 mese.

NOTE DEGUSTATIVE
Colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo intenso con sentori evidenti di frutti rossi. Sapore fresco e armonico, morbido e di buona struttura tannica.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
Ideale come aperitivo, si abbina perfettamente con arrostiti, grigliate, carni rosse, cacciagione, zuppe di pesce e formaggi di media stagionatura.

ALCOOL
13% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18-20 °C

FORMATI
750 ml, 1,5l.


CONTE
ROBERT PITTI
dal 1463